

Este ano a escolha dos vinhos é especialmente difícil. Por uma razão muito simples: há muito por onde escolher. É que chegaram finalmente ao mercado todos os tintos da colheita de 2003 e, por força da qualidade dessa colheita, há muita oferta

A selecção

EXPRESSO / Vinhos 2005

Vamos lá a preparar as compras que o Outono aproxima-se e está na hora de repor o desbaste causado pelas férias. O investimento não tem de ser muito grande, há bons vinhos à medida de todas as bolsas. Por isso, não deixe que lhe contem aquela história de que os vinhos estão muito caros e que por isso alguém se passou para a cerveja, abandonando o vinho, blá, blá...

A hora é de comprar. No en-

tanto há alguns vinhos que só estarão disponíveis na altura do Natal. Como a maioria já está à venda, não há que enganar, é preciso reabastecer a garrafeira.

A nossa selecção

A Selecção Expresso está organizada em vários grupos, pensada mais em função do tipo de vinho do que propriamente do preço. O primeiro grupo é, ainda assim, onde se

encontram as melhores relações qualidade/preço.

Os vinhos do quotidiano

São os salva-vidas do dia-a-dia. Normalmente apresentam uma razoável qualidade para aquilo que custam, existem habitualmente nas grandes superfícies e muitos deles integram as cartas de vinhos dos restaurantes. São, por isso, vinhos que não requerem nem grandes

preparativos de consumo, nem grandes cerimoniais de decantação ou outros. Bebem-se sem esforço e, em alguns casos, esquecemo-nos deles depressa. É neste grupo que a oferta é maior. A listagem que aqui apresentamos poderia facilmente ser multiplicada por três ou por quatro que ainda continuávamos a ter um conjunto de vinhos de razoável qualidade. Como também é neste grupo que a quantidade de vinhos é maior, optámos por fazer uma divisão por regiões; nos restantes grupos a região vai indicada à frente. Os vinhos brancos estão assinalados com B e os tintos com T.

DOURO

2004 Duas Quintas B
2004 Encostas do Tua B
2004 Sogrape Reserva B
2003 Calços do Tanha T
2003 Qta. dos Aciprestes T
2003 Lavradores de Feitoria Trés Bagos T
2002 Evel T
2002 Charamba T

DÃO

2004 Grão Vasco B
2004 Qta. Cabriz Colh. Selecc. T





2000 Dom Ferraz T
2003 Cardeal T
2003 Qta. da Ponte Pedrinha T

BAIRRADA E BEIRAS

2003 Almeida Garrett Chardonnay B
2001 Messias Selection Bairrada T
2001 Qta. do Encontro Superior T
2003 Qta. da Rigodeira T
2003 Qta. do Ribeirinho Primeira Escolha T

ESTREMADURA

2004 Palha Canas T
2004 Grand'Arte Alvarinho B
2004 DEJ Touriga Nacional/Touriga Franca T
2002 Erva Pata T

RIBATEJO

2003 Vinha Padre Pedro Res. T
2003 Casal da Coelheira Touriga Nacional/Cabernet Sauvignon T
2004 Conde de Vimioso T
2003 Qta. da Alorna Res T
2004 Falcoaria B

SETÚBAL

2003 Qta. da Mimosas T
2002 João Xavier T
2003 Adega de Pegões Colh. Seleccionada T
2003 Pasmados T

ALENTEJO

2003 Clara Antão Vaz B
2004 Esporão Verdelho B
2004 Marquês de Borba T
2003 Lima Mayer T
2003 Herd. São Miguel T

2003 Casa de Sabicos T
2004 Chaminé T
2003 Dona Maria T
2003 Vinha da Tapada T

Os espumantes para receber os amigos

São vinhos que normalmente servem dois fins diferentes: ou para beber como aperitivo, a acompanhar uns canapés, ou, em alternativa, são usados para acompanhar alguns pratos. Como nem todos dão para tudo, aqui ficam algumas sugestões diferenciadas. São todos brancos.

Como aperitivo

2001 QM Alvarinho
2000 Real Senhor Velha Reserva
2002 Qta. do Cardo
2001 Murganheira Reserva

Para acompanhar comida

2003 Herd. Esporão
2001 Loridos Branco de Brancas
2000 Aliança Particular
2000 Milheiro Selas
2002 Qta. das Bageiras Reserva

Os brancos de Outono/Inverno

Nesta designação é costume incluir-se os vinhos brancos um pouco mais encorpados, com mais cor e idade. Também entram nesta designação, os brancos que foram fermentados em madeira e que, por isso, adquiriram aromas, sabores e texturas que derivam do carvalho novo.

É sabido que, na forma actual de produção dos vinhos brancos, o dizer-se «mais idade» é igual a estarmos a falar de vinhos que têm mais de um ano de vida. Nem todos passam bem essa fronteira da idade e os consumidores desabituarão-se de beber vinhos brancos com algum tempo de garrafa. É verdade que muitos dos actuais brancos estão pensados apenas para serem bebidos novos mas convém não partir do princípio de que um branco com mais idade

As regras para não esquecer

- Procure guardar vinhos na medida do seu consumo. Compras a mais, quando não se tem boas condições de armazenagem, dão mau resultado.
- Para vinhos correntes e para aqueles que se destinam a ser consumidos no ano, faça as aquisições sobretudo em feiras de hipermercados e nas promoções periódicas promovidas pelos grandes espaços comerciais.
- Compre nas garrafeiras principalmente os vinhos de mais difícil acesso, colheitas especiais e vinhos feitos em quantidades muito reduzidas.
- Consulte a imprensa da especialidade e os guias de

- vinhos disponíveis, a fim de se aperceber das boas relações qualidade/preço.
- Os vinhos brancos são mais sensíveis às deficientes condições de armazenagem. É melhor ir comprando e ir bebendo.
- O espumante não melhora em cave. Pode durar alguns anos mas não esteja a guardar pensando que a cave lhe vai dar o que as uvas não deram...
- Guarde os seus vinhos deitados e, melhor ainda (caso não disponha de uma garrafeira), dentro das próprias caixas em que os comprou. A regra aplica-se também a certos tipos de Vinho do Porto como o Vintage e L.B.V.

- Use uma divisão da casa que possa estar normalmente às escuras. Os vinhos agradecem.
- Há garrafas que devem ser guardadas ao alto: Vinhos da Madeira, Moscatéis, e Vinhos do Porto do tipo «tawny» (colheitas e com indicação de idade)
- Procure, principalmente nos vinhos da gama média/baixa, ter vários exemplares de cada garrafa (3) e ter também vinhos de várias regiões.
- Nos tintos, além de vinhos de várias regiões tenha também alguns vinhos varietais que lhe agradem mais (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Syrah ou outra qualquer...) e vinhos de lote de várias castas.

- Tenha especiais cuidados com os vinhos mais velhos porque são mais frágeis e resistem pior às más condições. Não os guarde para além do tempo razoável. Se tiver várias garrafas, abra uma por ano para acompanhar a evolução.
- Tenha algumas magnum (1,5 l), muito úteis quando o grupo de convivas é grande.
- Não caia na tentação de servir muitos «grandes vinhos» diferentes numa só refeição. Os seus amigos conhecedores voltarão de bom grado sabendo que ficou «aquela» por beber. Um vinho de referência por refeição é quanto basta.

já está avariado. Entre parêntesis aparece o nome da região de produção, ainda que o vinho tenha, ora o qualificativo DOC, ora o de Vinho Regional.

2004 Auster (Douro)
 2004 Brunheda Res (Douro)
 2004 Poças Res. (Douro)
 2004 Porca de Murça Res. (Douro)
 2004 Redoma (Douro)
 2004 Tia Piá (Douro)
 2003 Castello d'Alba Vinhas Velhas (Douro)
 2004 Paço de Santar Vinha do Contador (Dão)
 2003 Qta. das Marias (Dão)
 2004 Qta. dos Roques Encruzado (Dão)
 2002 Qta. das Bageiras Garrafeira (Bairrada)
 2003 Qta. de Foz de Arouce Cerceal (Beiras)
 2004 Morgado de Sta. Catharina (Bucelas)
 2004 Qta. de Santo André (Ribatejo)
 2004 Arte Velha (Alentejo)
 2003 Pêra Manca (Alentejo)
 2004 Esporão Res. (Alentejo)
 2003 Outeiro de Esquila Nomesa (Alentejo)

Os tintos para as ocasiões especiais

São os tais que não se podem beber todos os dias porque já ferem a bolsa. Tivemos o cuidado de, ainda assim, não inse-

rir aqui aqueles vinhos que se tornaram ícones e sobre os quais há uma grande procura que leva a que os preços atinjam valores muito acima daquilo que é razoável.

Estes tintos, tanto os poderá encontrar na sua grande superfície habitual como (mais provavelmente) em algumas garrafeiras da especialidade. Embora nem todos precisem, são já vinhos que ficam muito bem na mesa, se servidos decantados em garrafa de cristal ou vidro. Copos adequados são fundamentais para usufruir todo o prazer dos vinhos. E, claro, uma redobrada atenção às temperaturas de serviço.

2000 Calheiros Cruz Grande Escolha (Douro)
 2003 Confradeiro (Douro)
 2002 P+S Post Scriptum (Douro)
 2003 Dona Berta (Douro)
 2002 Qta. dos Quatro Ventos (Douro)
 2002 Meandro (Douro)
 2002 Qta. de Vila Maior (Douro)
 2003 Vértice (Douro)
 2001 Valle Pradinhos (Trás-os-Montes)
 2003 Borges Trincadeira (Dão)
 2003 Casa de Santar Res. (Dão)
 2003 Qta. Cabriz Touriga Nacional (Dão)

2003 Qta. dos Carvalhais Afrocheiro (Dão)
 2003 Qta. da Fonte de Ouro Touriga Nacional (Dão)
 2003 Qta. de Saes Estágio Prolongado (Dão)
 2003 Vinha Paz Res. (Dão)
 2001 Império Reserva (Bairrada)
 2003 Luís Pato Vinhas Velhas (Beiras)
 2003 Qta. de Pancas Res. Especial (Estremadura)
 1998 Qta. das Cerejeiras (Estremadura)
 2003 Capucho Petit Verdote (Ribatejo)
 2003 Qta. do Alqueve Reserva (Ribatejo)
 2003 Col. Privada Domingos S. Franco Touriga Nacional (Setúbal)
 2001 Hero da Machoca Grande Escolha (Setúbal)
 2000 Má Partilha (Setúbal)
 2001 Baron de B (Alentejo)
 2003 Canto X (Alentejo)
 2003 Dolium Selecto Touriga Nacional (Alentejo)
 2002 Farzoa Res. (Alentejo)
 2002 Herd. Grande Colh. Seleccionada (Alentejo)
 2003 Herd. dos Muachos Res. (Alentejo)
 2003 Qta. da Viçosa (Alentejo)
 2001 Monte da Penha Res. (Alentejo)
 2002 Tapada do Barão Res. (Alentejo)
 2002 Zambujeiro (Alentejo)

Os generosos para o queijo e sobremesas

Aqui fala-se sobretudo de Vinho do Porto mas também de Moscatel de Setúbal e Vinho da Madeira. É claro que para acompanhar o queijo é melhor o Vinho do Porto do tipo Late Bottled Vintage (L.B.V.), um vinho engarrafado com quatro anos de idade, muito carregado na cor e com a força suficiente para aguentar o queijo. Já para outras sobremesas pode escolher entre os Portos do tipo «tawny» (aloiados e envelhecidos em casco), os Moscatel de Setúbal e os Vinhos da Madeira, sempre servidos ligeiramente refrescados. O Porto L.B.V. ou Vintage deverá ser servido à temperatura do tinto (18°). Os outros tipos (todos, incluindo os Setúbal e Madeira, deverão ser servidos entre os 13 e 15°). Esqueça a história da «temperatura ambiente» porque o ambiente nem sempre está à temperatura que o vinho requer.

2000 Porto L.B.V. Churchill's
 1999 Porto L.B.V. Delaforce
 2000 Porto L.B.V. Taylor's
 2002 Porto Vintage Poças
 1996 Moscatel de Setúbal (Bacalhã Vinhos)
 Madeira Henriques & Henriques 15 anos Verdelho